WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE.

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 6 Grudnia 1883 roku. № 49 24 Listopada (6 Grudnia) 1883 r.

O wyrabianiu sera na sposób hollenderski.

Przez Zygmunta Gawareckiego.

(Dokończenie.— Patrz Nr. 48).

Na zakończenie musimy dodać, że jeżeli ten przedni gatunek sera będzie dobrze i starannie wyrobiony, umywany we właściwéj porze, należycie nasolony, i jeżeli przytém magazyn jest suchy, przewietrzany i czysto utrzymywany, wtedy dojrzewając będzie się pokrywał lekkim pyłkiem mchowym, suchym, koloru zielonawo-niebieskawego, którego obecność hollenderscy kupcy sera bardzo cenią jako oznakę dobroci wyrobu. Przeciwnie znowu ser źle przyrządzony, za słony, staje się tłustym, wilgotnawym, dostaje wewnątrz wydrążeń i pęka. Wady te bardzo zniżają jego cenę. Z tych cech łatwo można poznać, że jak pierwszego gatunku ser jest wybornym, tak w drugim razie jest on lichy i wedle tego też kupcy sera mając w tym względzie należyte doświadczenie, od razu i z łatwością rozpoznają wartość każdego sera. Co się tycze sera, do którego wyrobienia użyto mleka od krów świeżo ocielonych, albo też mleka w jakikolwiek sposób nadpsutego (np. mleko krwawe, błękitnawe i t. d.), taki ser staje się nieochybnie pastwą robaków. Hollenderskiego zaś sera dotkniętego robakami żaden z kupców nie chce nabyć i nie ma się co dziwić, gdyż od takiego mogłyby potém inne sery doznać zepsucia.

Sądzimy, że kto pójdzie z całą ścisłością za postępowaniem używaném w Saint-Angeau, jakie tu podaliśmy, ten zdoła sobie wyrobić ser hollenderski w jak najlepszym gatunku. Nie jest to zresztą bynajmniéj tak trudną rzeczą, gdyż całe postępowanie jest łatwe i proste, potrzeba tylko chcieć, aby go dokładnie i z całą starannnością dokonać, a skutek osiągnie się należyty. Urządzenie całego zakładu jest też niekosztowne i niewymagające żadnych nadzwyczajnych rzeczy. Opału mało też co potrzeba i to tylko w zimie szczególniéj, dla zachowania w mleczarni właściwéj temperatury.

Przez upowszechnienie fabrykacyi serów lepszych niż nasz chudo-kwaśny, jedném słowem wyrobu serów podpuszczkowych, byle dobrze i starannie prowadzonego, kraj nasz w ogóle wieleby zyskał już przez samo tylko podniesienie się chowu bydła, a ileżby na tém skorzystały i pojedyncze gospodarstwa przez powiększenie swych dochodów? W kraju naszym mamy już niejeden zakład do wyrobu sera lepszych gatunków, zwykle na sposób grujerski czyli szwajcarski, lubo ser taki najniewłaściwiéj nazywają hollenderskim, ponieważ ten ostatni, jakieśmy to widzieli z powyższego opisu, wyrabianiem, gatunkiem, kształtem i smakiem najzupełniéj się różni od serów na sposób szwajcarski, zwykle u nas wyrabianych. Otóż gdzie w naszym kraju istnieje już zakład do fabrykacyi lepszych czyli podpuszczkowych serów, tam zdaje nam się, że mogłoby być bardzo korzystną rzeczą od czasu do czasu jeden, parę lub nawet kilka z rzędu udojów mleka przerobić na ser hollenderski. Nie potrzeba byłoby żadnych nowych naczyń ani przyrządów do téj fabrykacyi, gdyż te co są już wystarczyćby mogły zupełnie. Ktoby jednak chciał robić u siebie ten gatunek sera, a dotąd go jeszcze nie znał, niechże od tego zacznie, aby przy sposobności u większych właściwych kupców w Warszawie, a może też i na prowincyi w gubernialnych miastach, kazał sobie kulę tego sera pokazać i kawałek z niego na próbę sprobował. Nieraz się też zdarza, że ser tak jak i każdy inny towar po sprowadzeniu kupcy inaczéj nazywają, niż go zowią w kraju, w którym został wyprodukowany.

Kto pragnie zaprowadzić u siebie fabrykacyę lepszych gatunków sera, niechże zawsze zaczyna przedewszystkiém od fundamentu powodzenia w tém przedsięwzięciu, to jest od urządzenia stosownie po temu swego gospodarstwa. Chcąc mieć ser, potrzeba mieć wprzód mleko. Chcąc zaś mieć mleko, potrzeba mieć wprzód krowy. Chcąc zaś mieć krowy dobrze dojące, potrzeba mieć dla nich pod dostatkiem dobréj paszy. A chcąc mieć tę paszę ciągle i bez zawodu, trzeba tak urządzić swoje gospodarstwo, abyśmy z pewnością na to mogli liczyć, że będziemy mieli bez zawodu dużo i obfitéj paszy. Zatém fundamentem powodzenia w przerobach mleka na lepsze gatunki serów i na masło, jest przedewszystkiém takie urządzenie się, aby gospodarstwo miało nadany pewien kierunek ku produkcyi dobréj i obfitéj paszy, i od tego to właśnie zaczynać należy. Dopiero gdy to osiągniemy, przystąpmy do zaprowadzenia u siebie obory złożonéj z krów obficie dojących, który to w nich szacowny przymiot umiejętném i staranném pielęgnowaniem i żywieniem nietylko można utrzymać, ale jeszcze i więcéj rozwinąć. Obora zaś liczna i dobrze żywiona, będzie też wydawała wiele i wybornego nawozu, którego już sama przez się obfitość użyta pod uprawę rozmaitych płodów pielęgnowanych w gospodarstwie, wpłynie na podwyższenie dochodów z niego. Widzimy więc zawsze jedną i niezaprzeczoną prawdę, która nam się nieprzeparcie jako prawo natury przedstawia: Że kto chce mieć stale wyższe niż dotąd dochody, czyli korzyści ze swego gospodarstwa, to mu do tego zawsze pozostaje jedna tylko najpewniejsza i bez zawodu droga: przez dobre żywienie bydła. Innéj a równie niezawodnéj niema już drogi.

A przez nawozy mineralne? Zapewne że są to wyborne użyźnienia, skoro są niepofałszowane i dobrze zastosowane, ale stosunkowo iluż gospodarzy z powodu kosztu, a braku funduszów na ich pokrycie używać ich może? Nawozy stajenne odznaczają się przedewszystkiém taniością i tém, że je musimy mieć zawsze pomimowolnie w gospodarstwie. Rolnik żywiąc dobrze swój inwentarz, niema tu na pierwszéj myśli powiększenia sobie massy nawozów, lecz zwiększenie sobie korzyści z obfitszych produktów zwierzęcych, nabiału, mięsa, wełny i t. d. i t. d. Nawozy zaś stajenne obfitsze i żyźniejsze przychodzą mu przytém mimowolnie, stosunkowo za bezcen, a pomimo to jakże się w następstwie przyczyniają do powiększenia urodzajów wszelkich innych płodów polnych! Z tego to powodu przekonani jesteśmy, że na stu praktycznych i rozsądnych gospodarzy, całe stu ich w imię zdrowego rozsądku jednozgodnie powie tak mniéj więcéj: Wyborne są nawozy sztuczne, któż temu mógłby zaprzeczyć? i gdzie tylko jest sposobność i możność ich posiadania powinny być utrzymywane, ale pamiętajmy też, że dla ogółu gospodarzy nawozy stajenne, które nawet pomimowoli długo jeszcze będziemy mieli na wsi, a ztąd i z natury saméj rzeczy używali, a to przynajmniéj dotąd

póki ludzie z liczby swych pokarmów stanowczo nie odrzucą mięsa, jaj, słoniny, przerobów nabiałowych, póki nie przestaną ubierać się w suknie wełniane i jeździe końmi, nietylko że nie mogą być lekceważone, lecz w zwykłém a nie wyjątkowém położeniu, muszą być zawsze na głównéj uwadze rolnika, aby ich była obfitość i to w dobrym gatunku, i żeby należycie były używanemi.

Pozostaje nam jeszcze coś o podpuszczce używanéj do zsiadania mleka powiedzieć. Otoż środek ten tak niezbędny przy fabrykacyi lepszych gatunków sera, wszędzie bywa najrozmaiciéj przyrządzany, co byleby dobrze było dokonaném, jest dość obojętną rzeczą w jaki się sposób uskuteczni. Niektóre panie gospodynie nasze, jak to nam nieraz się zdarzało widzieć w kraju, umieją ją dobrze do potrzeby przygotować. Za granicą często zdarza się widzieć, że niektórzy fabrykanci sera utrzymują jéj przysposabianie w sekrecie, podając, że to niby cała sztuka w wyrabianiu dobrych gatunków sera, na jéj przyrządzeniu wedle tego a nie innego sposobu zależy. Naturalnie, że u nieoświeconych rutynistów wiele przesądów trzeba uwzględnić. Trzymając się bowiem oni ściśle, ale na ślepo swych przepisów w wyrabianiu sera, takowy dobrze sporządzają, co jednak bynajmniéj wcale nie od sekretnego przyrządzania podpuszczki zawisło, lecz od wykonania dobrego wszystkich szczegółów całej téj fabrykacyi. Do zakładu wyrobu sera w Saint-Augeau, jak i do bardzo wielu innych we Francyi, sprowadzają już gotową podpuszczkę z Purmerenel w Hollandyi, gdzie są specyalne zakłady jéj przyrządzania, ponieważ takie ztąd sprowadzanie dla francuzkich fabryk sera, okazuje się zawsze najtańszém i najmniéj zachodów sprawiającém. W Szwajcaryi, gdzie od tak dawna wyrabiają wyborne sery, tak zwykle przyrządzają sobie podpuszczkę: cielęcy żołądek nacierają solą i zawieszają do uschnięcia w kominie, a skoro to nastąpi, przechowują go do użytku w miejscu suchém w szczelnie zatkanych słojach. Do użycia krają część jego w drobne paski i w niepolewanym garnku nalewają wrzącą świeżą serwatką, w któréj moknie przez dwadzieścia cztery godzin pod przykryciem, i tym to dopiero wyciągiem dolawszy go, ścinają mleko do wyrobu sera przeznaczone.

Pokonanie zarazy ziemniaków

przez J. L. Jensen'a z Kopenhagi.

Statystyka wykazuje, że straty powstające w Europie przez zarazę ziemniaków wynoszą rocznie około 150 milionów rubli. Dobro powszechne wymaga, aby mój sposób zabezpieczenia ziemniaków od zarazy ile możności upowszechnił się się w rolnictwie i usunął tę klęskę. Czegóż na to potrzeba? Bardzo mało. Oto uważnego przeczytania lub wysłuchania przez chwilę opisu, jak w drugiém okopaniu ziemniaków postępować należy.

Uprzedzam, że mój sposób nie wymaga oddzielnéj wprawy ani nowych wiadomości. W hodowli małego rozmiaru nie potrzeba osobnych nakładów. W hodowli wielko-rozmiarowéj trzeba dotychczasowy pług obsypywacz nowym, dokładniejszym zastąpić.

Mój sposób zasadza się na następujących prawdach:

1) Ziemniaki trzeba sadzić w roli spulchnionéj.

2) W rzędy, jeden od drugiego około 30 cali oddalone. Większe oddalenie byłoby zbyteczne, a mniejsze niedostateczne do przeszkodzenia szerzeniu się zarazy. Jedną bulwę ziemniaka umieszcza się w zwykłém oddaleniu od drugiéj, zależnie od odmiany sadzonéj, od wielkości bulw użytych do sadzenia i od urodzajności roli.

3) Pierwsze obsypanie ziemniaków powinno być płaskie. Powstająca redlina powinna być u góry szeroka i mieć 4 cale wysokości.

4) Drugie obsypanie, mające bulwy ziemniaków chronić od zarazy, powinno się odbyć za pierwszém pojawieniem się zarazy na liściach ziemniaków. Czekać na jéj pojawienie się nie ma potrzeby. Można ją wyprzedzić i przez drugie okopanie przed jéj pojawem zabezpieczyć się od jéj przejścia do bulw.

5) W ochronném obsypywaniu obredla się ziemniaki tylko z jednéj strony. Powstająca redlina musi mieć po jednéj stronie ostrą spadzistość i o 5 cali większą wysokość niż miała pierwszy raz. W stronę przeciwną spadzistości redliny łamie się i pochyla tak łodygi ziemniaków, aby dolna ich połowa, czyli odziomki stały prosto, a wierzchnia połowa była nachylona.

6) Ziemniaki powyższym sposobem zabezpieczone od zarazy wykopuje się w 3 tygodnie po uschnięciu łodyg.

7) Zwiędych łodyg ziemniaków nie zrzyna się i nie zbiera dokąd nie znikła całkowicie ich zieloność i świeżość żywotna. W 6 dni po sprzątnieniu samych łodyg nie ma obawy rozszerzenia się zarazy.

Istotą mego zabezpieczenia bulw ziemniaczanych od dojścia do nich zarazy, osiadłéj na liściach, jest grube nakrycie bulw ziemią przez drugie okopanie.

Do wyjaśnienia słuszności mego sposobu niech służą następujące uwagi.

Zarazą ziemniaków jest grzyb niedostrzegalny gołém okiem, który się botanicznie *pernospora infestans* albo *phytophtora infestans* nazywa. Z nasion jego *sporami* zwanych, powstają w lecie na liściach ziemniaków plamy czarno-brunatne. Plamy te są grzybami wydającemi nowe nasienie. Na jednéj roślinie bywa tyle tego grzyba, że ilość jego ziarnek 20 do 30 milionów ich sztuk wynosi. Obfitością tą jest utrudnione zbadanie, czy ten grzyb istnieje na innych roślinach i zkąd przechodzi na liście ziemniaków. W mowie będące spory spadają z liści na rolę, dostają się przez wodę deszczową do bulw ziemniaka i rostkują na nich w nowe grzyby. Kiełkujące nitki grzyba są jego korzeniami. One przebijają łupinę ziemniaka i rozrastają się pod nią. Zarażona bulwa choruje, brunatnieje i psuje się całkowicie przez zgniliznę. Szczęściem jest rola cedzidłem, na którém spory grzyba w miarę jéj głębokości coraz więcéj zatrzymują się. Chodzi tedy o takie przysypanie bulw ziemią, aby spory nie przeciekły z wodą do bulw i zatrzymały się w warstwie roli leżącéj nad bulwami. Próby na roli i badania w mojéj pracowni botanicznéj doprowadziły mnie do przekonania, że nakrycie bulw pięciocalową warstwą ziemi nie pozwala nasieniu grzybków zarazy dostać się do bulw ziemniaka.

Zgięcie i nachylenie łodyg ziemniaka ma w moim sposobie pomocnicze i podrzędne znaczenie. Ono sprowadza spory do bruzdy i utrudnia im dostanie się do bulw. W czasie suszy i wiatru rozpraszają się spory. ale bez pomocy wody nie wsiąkają w rolę i nie mogą dostać się do bulw.

Przy zwykłém okopaniu ziemniaków zostają młode ich bulwy przysypane pół do dwucalową warstwą ziemi. Przez taką jéj grubość przesiąkają spory z deszczem do bulw. Doświadczenie pokazało, że z różnych gatunków ziemi piasek jest najmniéj przepuszczającym dla sporów. Ochronne okopywanie wymaga, aby się bulwy nawet do tych bulw nie dostały, które najbliżéj powierzchni ziemi wyrosły. Warstwa, pierwotnie pięćcalowa zgniata się rychło własnym ciężarem na czterocalową. Przy takiém przysypaniu bulw dostają się spory wyjątkowo i przez szpary przypadkowe do bulw wyrosłych blizko powierzchni ziemi. Wszystkie głębiéj wyrosłe pozostają wolne od zarazy, jak to niżéj zobaczymy.

Mój sposób zabezpieczenia bulw ziemniaka od zarazy jest owocem badań mikroskopijnych i doświadczeń rolniczych. Dla tego dobrza wykonany nie zawodzi. Naoczne mierzenie warstwy ziemi zgarniętéj na bulwy jest niedostateczne. Gdzie nagarnięta warstwa zdaje się być pięciocalową tam nawet w świeżym stanie swoim może być czterycalową. Przez uleżenie się staje się trzycalową, wię niedostateczną do ochrony i do zapobieżenia postępowi sporów z wodą deszczową do bulw. Późne przysypanie bulw ziemią jest bezowocne, kiedy się spory już do bulw dostały. Bulwy mogą wyglądać zdrowo, chociaż spory już się do nich dostały. Nakoniec wystrzegać się należy wczesnego kopania ziemniaków, których łodygi są dotknięte zarazą. Dokąd łodygi nie zwiędły i nie uschły dotąd rozpraszają się z nich spory zarazy.

Dla wczesnego i dokładnego obeznania się z użytecznością mego sposobu dobrze jest rozważyć następujące badania.

I-sze Badanie.

Na niwie porosłéj ziemniakami zarażonemi zbiera się kielnią mularską u dwudziestu krzaków ziemię aż do pierwszéj warstwy ich bulw. Te ostatnie, bez wydobywania głębiéj położonych zbiera się do jednego kosza. Następnie zgarnia się ziemię z drugiéj warstwy bulw, wyjmuje z niéj bulwy i umieszcza je w drugim koszu. Nakoniec odkrywa się resztę bulw i umieszcza je w trzecim koszu. W pierwszym koszu znajdują się bulwy, które najbliżéj powierzchni roli wyrosły. W drugim koszu znajdują się pochodzące z głębszéj warstwy. W trzecim koszu znajdują się najgłębiéj wyrosłe. W ten sposób zrobiłem pierwsze i drugie badanie pod Kopenhagą, a trzecie pod Paryżem.

W bulwach pierwszéj	próba 1-sza	2-ga	3-cia
warstwy było zarażonych	82	49	49%
Drugiéj głębszéj	30	30	17%
Trzeciéj najgłębszéj	3	8	12%

Z tego jest widoczne, że bulwy pierwszéj warstwy, wyrosłe najbliżéj powierzchni roli były najwięcéj zarazą dotknięte. Druga warstwa, głębiéj wyrosła jest mniéj zarazą dotknięta. Najmniéj zarażą dotknięta jest ta warstwa, która najgłębiéj wyrosła. W miarę głębokości zmniejsza się postęp zarazy.

2-gie Badanie.

Zaopatrzmy się w pręt ośm cali długi, na cale podzielony i mający koniec spiczasty. Następnie wybierzmy sobie pierwszych lepszych 10 krzewów ziemniaczanych tak obsypanych, że warstwa ziemi leżąca na pierwszéj ich warstwie bulw ma 3½ lub 3 cale grubości. Grubość tę trzeba miarą oznaczyć, przez odskrobanie ziemi kielnią aż do pierwszéj warstwy ziemniaków. Uczyniwszy to wyjmuje się wszystkie bulwy tych krzaków i umieszcza je w koszu. Tak samo postępuje się z dziesięciu innemi krzakami ziemniaczanemi, których pierwsza warstwa bulw ma na sobie 1½ do 2 cali ziemi. Bulwy wybrane z pod tych drugich dziesięciu krzaków umieszcza się w drugim koszu. Dopełniwszy tego porównywa się, jaki odsetek bulw zarażonych znajduje się w pierwszym koszu, a jaki w drugim. W tym przypadku dostrzega się, że bulwy grubszą warstwą ziemi obsypane przedstawiają mniejszy odsetek zarażonych niż płyciéj obsypane.

Ośm badań, wykonanych starannie w Danii w pięciu miejscowościach, gdzie wszystkie ziemniaki, z wyjątkiem różnego obsypania, znajdowały się w jednakowych warunkach, dostarczyły następujących danych:

	Zwykłe obsypanie. Bulw zarażonych było %.	Obsypanie ochronne. Bulw zarażonych było %.
1)	27	14
2)	6	20
3)	39	00
4)	48	03
5)	5	11
6)	20	48
7)	18	03
8)	4	16

Trzecie i czwarte z tych badań tycze się pośpiechów czyli bulw wczesnych, reszta pospolitych czyli późnych. Wszystkie téj saméj miejscowości.

		Zwykłe obsypanie. Bulw zarażonych było %.	Obsypanie ochronne. Bulw zarażonych było %.
1)	Wczesne nieobsypane	29	05
2)	„	22	00
3)	„	45	00
4)	„	38	00
5)	późne	25	00
6)	„	64	03
7)	„	45	00
8)	„	58	00

Twierdzenie, jakoby mój sposób ochrony bulw ziemniaczanych od zarazy był ten sam co Gúlich'a, jest mylne.

W Gúlich'a sposobie rozmnażania ziemniaków chodzi przedewszystkiém o to, aby bulwy wysoko, blizko łodygi i powierzchni ziemi wyrastały.

W sposobie Gúlich'a sadzi się ziemniaki nie w rolę, ale na jéj powierzchni, na mokréj roli nawet na podsypce.

Gúlich radzi zginać łodygi wcześnie i nizko, aby przez to powstawały nowe bulwy. Powstające w tym sposobie są blizkie powierzchni roli. Łodygi wcześnie zgięte prostują się nieco i puszczają nowe pędy.

W sposobie Gúlich'a nie obsypuje się ziemniaków po zgięciu ich łodyg.

W moim sposobie sadzi się bulwy ziemniaczane w ziemię uprawioną i nie obsypuje ziemią przy pierwszém okopaniu. Ono jest tylko pieleniem i spulchnieniem roli. Łodygi nagina się późno i w sposób niezdatny do wytworzenia nowych bulw. Łodygi zgięte w czasie przezemnie polecanym nie puszczają nowych pędów. Nadewszystko chodzi w moim sposobie o zgarnięcie na bulwy pięciocalowéj warstwy ziemi.

Podobieństwo mego sposobu do sposobu Gúlich'a leży jedynie w zgięciu łodyg. Wielką różnicę miądzy temi dwoma sposobami stanowi czas zgięcia łodyg i głębokość, w któréj bulwy umieszczone zostają. W sposobie Gúlich'a powstają nowe bulwy blizko powierzchni roli; a celem mego sposobu jest zabezpieczenie bulw od zarazy przez nagarnięcie na nie tyle ziemi, aby większa część ich znajdowała się w głębokości przynajmniéj pięciu cali pod powierzchnią roli.

ROZMAITOŚCI.

Okowita z buraków. Ostatniemi czasy w niektórych okolicach, gdzie gleba pozwala na uprawę buraków cukrowych, a cukrowni dla innych względów dotąd nie wzniesiono, poczęto przerabiać buraki na okowitę. Ponieważ fabrykacya ta u nas mało jeszcze jest znana, a tém mniéj wiadomo, o ile ona procentować się może, interesujące są niektóre cyfry w tym przedmiocie, podane przez p. H. Briesna w „Wiener landwirthschaftliche Zeitung."

W pewnéj gorzelni w ciągu 195 dni przerobiono 7,526,200 kilogr. buraków, mających 10,21% zawartości cukru. Z ilości téj otrzymano 41,882 litrów bezwodnego spirytusu, czyli ze 100 kil. 5,565 litrów. Spirytus buraczany poszukiwany jest do zaprawy win i fabrykacyi rumów. P. Briesn w artykule swoim oblicza koszta fabrykacyi i dochodzi do przekonania, że nawet buraki z 9% zawartości cukru, korzystnie na okowitę przerabianemi być mogą. *(Gaz. Lub.)*

Sprawozdania tygodniowe.

Gdańsk, dnia 1 grudnia 1883 r.

Przez cały tydzień mieliśmy powietrze chłodne po części dżdżyste, raz po raz deszcz przepadywał, nocami także małe przymrozki. Wiatr był południowy i południowo-zachodni.

W Nowym-Yorku panowała na pszenicę kilkakrotnie chwiejna tendencya. Ostatnie notowanie na psz. loco było 1,124 dol., w tyg. ubiegłym 1,11½ dol. Mąka podniosła się w cenie o 5 cent. z 3,85 na 3,90 dol.

Wywieziono z portów atlantyckich Ameryki do Europy:

do Anglii	120,000 kw. pszenicy	w tyg. ubiegł.	60,000 kw.
do Francyi	8,000 kw.	„ „ „	2000 kw.
do pozost. kont.	20,000 kw.	„ „ „	25,000 kw.

Zapasy kontrolowane zwiększyły się o 675,000, z 30,725,000 na 31,400,000 buszli.

Interes na psz. w Anglii pozostał bez zmiany i usposobienia panowało w dalszym ciągu słabe. Powietrze panowało wprawdzie

zmienne, temperatura jednakże była łagodną. Dowozy krajowéj psz. są obfite, natomiast obcéj małe. Na nadeszłe i płynące ładunki psz. niema popytu.

W Londynie w poniedziałek psz. spokojnie i 1 p. tańsza, za obcą płacono ostatnie ceny, mąka ospale i tańsza; we środę: psz. bez handlu, mąka ospale. Obcéj psz. dowieziono 47,238 kwr.

W Liwerpolu we wtorek targ zbożowy notował ceny niezmienne. W Hull obca pszen. bardzo spokojnie. W Leith we środę targ zbożowy bez ożywienia i dążność ku obniżce cen.

Na targach francuzkich psz. bez zmiany. W Paryżu w obec chwiejnéj tendencyi ceny niezmienne na psz., na mąkę ceny stałe.

W Belgii na psz. spokojne usposobienie. W Hollandyi psz. poszła o 1 guld. w górę, a mąka spadła o 1 guld. Nad Renem na psz. panowała zniżkowa tendencya, ceny żyta niezmieniły się.

W Austro-Węgrzech psz. tańsza, żyto stale.

W Berlinie ceny na pszen. ozimą bez zmiany, na jarą niższe, żyto staniało. Obroty bardzo małe.

Dowozy psz. na nasz targ w ciągu tego tygodnia były bardzo ograniczone, i skutkiem tego nie ma wyboru w gatunkach. Obrotów znaczniejszych nie było z powodu braku zamówień do zagranicy. Niewielkie partye sprzedano do północnych Niemiec i na konsumcyę, zakup bowiem wynosił około 1350 ton. Za wyborowe gatunki płacono jak dotąd ceny niezmienne, pośledniejsze spadły, o 2—3 mr. w porównaniu z cenami przeszłego tygodnia i zbyt ostatnich był bardzo trudny.

Notujemy za 1000 K°.	fun. w. hol.	marek
Pszenicy jaréj	124—128	166—176
„ stęchłéj jasno-kolorowéj	121	170
„ szklistéj	125—126	178—179
„ wysoko-pstréj	126—127	181—182
„ „ „ zeszłoroczn éj	130	195
„ rossyjs. czerwo. z domieszką	126	155
„ girki	126	155
„ czerwonéj	119—127	151—168
„ pstréj	123—125	170—171
„ jasno-pstréj i obrodzonéj	124	176
Żyta krajowego	120	141—142
„ polskiego oclonego	120	144—150
„ rossyjskiego na tranzito	120	125—128
„ drobno ziarnistego	120	123
Jęczmienia krajowego wielkiego	106—112	123—146
„ rossyjskiego na tranzito	103—104	112—115
„ „ „	107—109	117—132
„ pastewnego	97—103	104—110
„ ekstra	113	150
Grochu krajowego do gotowania		167
„ rossyjs. na tranzito		167—172
„ średniego		146—150
„ na paszę		134—140
Fasoli krajowéj		142—144
Rzepiku rossyjskiego na tranzito		258

Za 10,000 litr. % okowity płacono 48—48,25 mr.

Ostatni kurs giełdy berlińskiéj: floreny austr. 168,95; ruble rossyjskie 197,90; kurs gdański 198,90.

Aleksander Makowski et Comp.

Bank kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu

Toruń, dnia 1 grudnia 1883 r.

Powietrze ciągłéj ulega zmianie; w początku tygodnia mieliśmy piękną ciepłą pogodę, następnie pojawiły się małe przymrozki, a w końcu znowu dżdżyste nastało powietrze.

W handlu zbożowym słabe panuje usposobienie, choć w ogóle zaofiarowanie nie jest zbyt natarczywe. Zapasy zboża wszędzie są wielkie, eksport Ameryki i Indyj jest nie mały, a czynniki dają pewność, że pokrycie potrzeb nie będzie trudne, a ztąd handel ożywić się nie może.

Notowania amerykańskie nie wykazują wprawdzie większéj zmiany, wywozy przecież podniosły się z 180,000 na 219,000 kw., a zapasy kontrolowane (visible supply) pszenicy podniosły się o 625,000 buszli, czyli że obecnie wynoszą 31,400,000 buszli. Koszta frachtu staniały. W Anglii importerzy wyczekujące zajęli stanowisko, popyt był bardzo mały a tendencya zniżkowa. Na targach prowincyonalnych francuzkich ceny były mniejsze, zaofiarowanie średniego towaru się zwiększyło, kupcy, a szczególnie młynarze wszakże zbyt są wstrzemięźliwi, a ztąd brak w handlu zwykłego ożywienia. Na placach portowych obroty były ograniczone a ceny zniżkowe. W Belgii słabe panowało usposobienie, a ceny przy małym popycie z trudnością się utrzymywały. Takie samo było położenie targów w Hollandyi, tylko żyto tamże więcéj było żądane. Nad Renem słaba panuje chęć do kupna, a ceny były zniżkowe. W południowych Niemczech spoczywa handel jakoby w letargu; tylko wyborowe gatunki były żądane. W Saksonii ceny nieco się obniżyły. W Austryi i Węgrzech przy braku odbytu na eksport bardzo spokojne panowało usposobienie. Na placach portowych niemieckich handel jest bardzo ospały; brak chęci do kupna i odbytu za granicą uniemożliwiały tranzakcye.

Na naszym placu dowozy pszenicy i żyta były małe; ceny żyta nieco się obniżyły. Popyt na artykuły pastewne a głównie na otręby był wielki. Zapotrzebowanie otręb żytnich i pszennych jest znaczne, brak tymczasem dowozów i dla tego zapotrzebowania pozostają bez pokrycia. Dowozy owsa były dość wielkie, odbyt tegoż był dobry przy niezmienionych cenach. Jęczmień przy braku dowozów bardzo żądany.

Płacono za 1000 kilogr.		
Pszenica transito	115—133 fun.	140—175 Mrk.
krajowa z wyrost.	120—126 „	150—165 „
krajowa zdrowa	126—131 „	170—175 „
jasna z wyrostem	120—126 „	160—170 „
zdrowa	128—133 „	175—180 „
Żyto transito	115—128 „	120—130 „
„ krajowe	115—122 „	130—135 „
„	123—128 „	136—140 „
Jęczmień rossyjski		110—140 „
„ krajowy		115—150 „
Owies rossyjski		110—130 „
„ krajowy		115—135 „
Groch na paszę		135—150 „
„ kuchenny		155—180 „

W Hamburgu na okowitę spokojne panowało usposobienie.

Płacono za okowitę kartoflaną:

loco bez beczki	$38\frac{1}{2}$	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości becz. za wiadro 80%.	1,09	przy kursie 205.
w beczkach tel quel	$39\frac{3}{4}$		1,17	
w beczkach kontrak. loco	$42\frac{1}{2}$		1,27	
na listopad	$42\frac{1}{4}$		1,26	
na listopad-grudzień	$41\frac{3}{4}$		1,24	
na grudzień styczeń	$41\frac{1}{4}$		1,22	
na styczeń	$41\frac{1}{2}$		1,23	
na kwiecień-maj	$40\frac{3}{4}$		1,19	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	198.80	Mrk.
Pszenica grudzień	178.50	„
kwiecień-maj	195.25	„
New-York	112.50	„
Żyto loco	145.00	„
grudzień-styczeń	144.00	„
kwiecień-maj	148.00	„
maj-czerwiec	148.25	„
Olej rzepakowy, grudzień	65.10	„
kwiecień-maj	65.50	„
Okowita loco	49.00	„
grudzień	48.50	„
kwiecień-maj	49.50	„

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa 557.—Дозволено Цензурою.—Варшава, 24 Ноября (6 Декабря) 1883.